35e Année. — Tome LXVIII. N° 1773 Paris, 21 Juin 1928

REVUE DE VITICULTURE

L'YONNE VITICOLE

L'Yonne est un des départements où la vigne a été le plus anciennement cultivée. Voici en effet, d'après le docteur Guyot (*Les Vignobles de France*, t. 3, 1868), comment Jullien commence son chapitre de l'Yonne : « La vigne est très ancienne dans ce pays et particulièrement dans l'Auxerrois où l'on rencontre des vignes plus que centenaires ; elle y était déjà connue lorsque les Romains pénétrèrent dans les Gaules et l'Histoire nous apprend qu'une disette survenue en l'an 92 de Jésus-Christ détermine Domitien à faire arracher la moitié des vignes et à défendre d'en planter de nouvelles. »

Les appellations actuelles de certains cépages, le César ou Romain à Coulanges-la-Vineuse et Irancy, se justifieraient par les fréquents passages de Jules César, par Auxerre et Sens, environ 50 ans avant notre ère.

Atagus et Rainogala, Hérie (IXe siècle) et d'autres biographes de Saint Germain, l'illustre évêque, originaire d'Auxerre, mort vers le milieu du Ve siècle, mentionnent qu'il y possédait des vignes (Cru de la Chaînette) et qu'elles produisaient d'excellents vins dont il faisait largement hommage à ses hôtes.

D'après une Charte authentique de l'an 680, le Testament de Saint Vigile, évêque d'Auxerre, constate que nos aïeux exploitaient au Ve siècle les meilleurs crus de la contrée.

Plusieurs documents authentiques attestent que la qualité exceptionnelle des vins d'Auxerre les avait fait adopter par Charles V, qui fit l'acquisition du Comté en 1370, par Charles VI, Louis XI, Henri IV, Louis XIV, Louis XV, d'où le refrain d'une vieille chanson :

« Auxerre est la boisson des rois. »

Aussi, au cours des siècles, les vins d'Auxerre ont-ils été célébrés par nombre de poètes, de chansonniers et de vignerons et par les consommateurs qui passaient pour être de bons buveurs, à en croire ce proverbe du XIIIe siècle : « Li mangears de Poitiers ; li musarts de Verdun, li chanteors de Sens ; *li beuveors d'Auxerre.* »

Si Auxerre était la cité la plus aimée et renommée

« Pour le beau lieu et aussi pour la grume
Dont son hault bruit plus vault qu'on ne présume. »

(PIERRE GROGNET.)

les chansonniers n'oubliaient pas non plus les autres grands crus bourguignons, parmi lesquels ceux de l'Yonne étaient au premier rang :

« Que dedans la Gascogne
Les coups pleuvent à sceaux ;
Pourveu que le Bourgogne
Ait de bons vins nouveaux,
Et que celui d'Auxerre
Nous arrive à bon port,
Chably, Beaune et Tonnerre
Est notre réconfort. »

(1671) (1).

La culture de la vigne prit, d'ailleurs, beaucoup d'extension entre l'an 1000 et le XVIIIe siècle, ce qui tenait surtout aux facilités de transport par la rivière l'Yonne : il y circulait de véritables trains de feuillettes de vin, sur bateaux et sur radeaux ; aussi, notre région possédait-elle le monopole de la fourniture du vin sur Paris et au delà. Mais la création des voies ferrées fut le signal de la diminution du vignoble en surface et aussi de modifications dans son encépagement : nos vins furent supplantés par ceux à bon marché du Midi, d'autant plus que le goût du public à l'égard des vins fins s'atténua progressivement. Puis ce fut, il y a quarante ans d'ici, l'apparition du Phylloxéra, la destruction complète du vignoble français ; enfin, sa reconstitution, comme on le verra plus loin.

*
* *

L'ancienneté même de la culture de la vigne témoigne que notre département réunit les conditions qui font les bons vins et, en particulier, des coteaux dont la situation, l'exposition, la nature sont des plus propices à la qualité ; ce sont ceux-là que nos vignerons avaient plantés.

D'ailleurs, toutes les régions de l'Yonne ne sont pas favorables à la production du vin et il en est où la vigne n'est pour ainsi dire pas exploitée ; telles sont : la région granitique, au climat assez rigoureux du pittoresque Morvan Avalonnais ; — la partie basse de la Terre-Plaine, d'origine liasique, de nature trop argileuse pour produire des vins de qualité ; — les plateaux du Pays d'Othe, du Gâtinais, du Sénonais, dont la craie forme le sous-sol et dont les revêtements d'argile plastique, d'argile à silex et de limon sont trop compacts, trop froids et humides pour se prêter à la culture de la vigne ; — la Puisaye, enfin, pays très ondulé, composé, comme le Morvan, de nombreux

(1) Limité par la place, nous regrettons de ne pouvoir que signaler ici les poésies et chansons de notre contemporain et compatriote, M. Fernand Colas, qui célèbre avec une si rare précision de détails, avec tant d'humour et de sentiment, à la fois la vigne, le vin et nos vignerons, et celles inédites de M. Fernand Bouquigny.

hameaux, où la nature imperméable du sol a donné naissance à des étangs. Tous ces pays sont, par contre, des plus favorables aux pommiers à cidre.

Mais la vigne occupe une place assez importante sur les formations suivantes : le lias supérieur des environs d'Avallon, formant, au Nord de la Terre-Plaine, des coteaux argilo-calcaires disposés en arc de cercle, dont les pentes sont exposées au Sud (Annay-la-Côte, Etaules, Rouvres, Tharot, Girolles, Annéot, Tharoisseau, Vault-de-Lugny) ; — les calcaires à entroques et la grande oolithe (Ravières, Vézelay, Saint-Moré, Châtel-Censoir) ; — les étages oolithiques, qui s'étendent sur près de la moitié du département, entre la Terre-Plaine, au Sud, et une ligne orientée Sud-Ouest-Nord-Est, passant par Trecigny, Auxerre, Ligny-le-Châtel, Cheney, Arthonnay. Elle est coupée par les vallées de l'Yonne, du Serein et de l'Armançon. C'est la Basse-Bourgogne, dont les étages les plus viticoles sont : les marnes et calcaires oxfordiens (régions de Vermenton, Sacy. Arcy-sur-Cure, Joux-la-Ville, Vincelles) et coralliens (Charentenay, Coulanges-sur-Yonne) ; les marnes kiméridgiennes, sur lesquelles sont assis, à l'exposition S.-E., S. et S.-O. les vignobles les plus réputés, jalonnés par Coulanges-la-Vineuse, Irancy, Saint-Bris, Chablis, Tonnerre, Epineuil, Dannemoine) ; — les calcaires portlandiens (Auxerre et environs, Maligny, etc.) ; viennent alors les étages inférieurs de l'infra-crétacé (néocomien), particulièrement les marnes ostréennes (Auxerre, Lignorelles, Ligny-le-Châtel) ; puis les terrains crétacés formant des sols de craie, mélangés d'éboulis argileux tertiaires (pentes de la Vallée du Tholon et des environs de Joigny et de Sens) ; — enfin, les alluvions des vallées, particulièrement de celle de l'Yonne entre Auxerre et Sens, et de celle de l'Armançon.

Telles sont les principales formations géologiques de l'Yonne viticole.

*
* *

Avant la crise phylloxérique, les vignes y couvraient 38.000 hectares ; le produit brut était de plus du 1/3 de la richesse agricole du département, donnant le budget de près de la moitié de sa population totale.

Une telle source de prospérité, supérieure à celle de toutes les autres cultures, ne pouvait que renaître d'une destruction que le Phylloxéra rendait inévitable, aucun de nos terrains à vigne n'étant défavorable à l'action de l'insecte.

De fait, la reconstitution fut activement poussée, à la suite d'une mission de M. Viala qui, en 1893, était venu étudier le vignoble pour indiquer les porte-greffes américains les mieux appropriés aux différents sols.

Le département était relativement favorisé par cette circonstance qu'on pouvait y profiter des essais parfois infructueux, mais toujours très coûteux, faits antérieurement dans d'autres régions phylloxérées et que, d'autre part, l'invasion phylloxérique marchant plus lentement dans nos régions du Centre que dans le Midi, on avait plus de temps pour reconstituer le vignoble. On se mit donc sans retard et sérieusement à l'œuvre de reconstitution en adoptant, suivant la nature des sols et leur richesse en calcaire, les principaux porte-greffes ci-après : le Solonis × Riparia 1616, le Riparia Gloire de Montpellier, le Ripa-

ria × Rupestris 101 × 14, le Riparia × Rupestris 3306, le Riparia × Rupestris 3309, le Rupestris du Lot, l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, le Mourvèdre × Rupestris 1202 ; — et au delà de 50 % de calcaire, les divers hybrides de Berlandieri (157-11 ; 420 A ; 34 E ; 41 B).

Sur ces porte-greffes américains, les cépages français ont été greffés et les vins des nouvelles plantations n'ont rien perdu de la qualité de ceux des mêmes cépages francs de pieds.

Mais l'encépagement a été assez fréquemment reconstitué sur d'autres bases.

Le vignoble des siècles passés était dans les « crus » à peu près exclusivement complanté en Pinots noir, blanc et gris, auxquels s'adjoignaient souvent le César ou Romain et le Tressot ou Verrot. Les produits répondaient alors aux caractères des grands vins : bouquet parfumé, saveur délicate, limpidité parfaite, belle couleur.

Les gamays, ou seuls, ou dominants et donnant les vins communs, étaient, dans les vignobles ordinaires, plus abondants que les plants fins.

Mais les cépages fins ne produisaient guère qu'un rendement moyen de 15 à 20 hectolitres à l'hectare, souvent réduit par les circonstances atmosphériques. Aussi les auteurs qui décrivaient le vignoble de l'Yonne, vers le milieu du siècle dernier (Dey : *Les Vins d'Auxerre, Bulletin de la Société des Sciences de l'Yonne*, 1855 ; docteur Guyot : *Les Vignobles de France*, 1868), signalaient déjà la diminution des plants fins, qui était générale dans la plupart des vignobles, si ce n'est dans ceux du Médoc, de l'Hermitage, de la Champagne, de la Marne, des Côtes-Rôties, de Chablis, de Pouilly et des grands crus de la Côte-d'Or. Elle s'accentua lors de la reconstitution du vignoble. En outre, en divers endroits, les conditions économiques nouvelles, les difficultés d'une lutte incessante contre les insectes et les maladies, la pénurie de main-d'œuvre ont amené des vignerons à transformer en cerisaies, en cultures fourragères, etc., certaines vignes en côtes escarpées, bien exposées, mais de culture difficile, pour utiliser des sols plus accessibles des plaines ou des plateaux, et à modifier leurs méthodes de plantation, de taille, de culture, en vue de la simplification des travaux (culture à la charrue, palissage sur fils de fer, allongement de la taille, etc.).

A côté des anciens plants qui ont fait la haute renommée des vins de l'Yonne, se sont donc placés quelques autres cépages qui donnent, d'ailleurs, des vins appréciés. Tels sont, parmi les rouges : le Gamay du Beaujolais, les Gamays teinturiers à jus rouge (Fréau et Bouze), le Franc-Noir, le Côt (Plant du Roi), l'Enfariné (Lombard ou Gouais), le Durif, etc... Puis, pour les blancs, en outre des anciens plants (tels que le Pinot, le Sacy, le Roublot, etc...), le Sauvignon (Blanc Fumé), le Melon, l'Aligoté, le Meslier ou Epicier, le Verrot, etc... Enfin, sur certains points seulement et pour la consommation familiale ou locale, quelques producteurs directs.

Cet encépagement varié fournit des vins de réelle qualité, pour la fabrication desquels nos vignerons appliquent, d'ailleurs, les méthodes culturales et de vinification les plus rationnelles, nous ne saurions les passer complètement sous silence.

Nous prendrons comme type de la fabrication des vins blancs celle du « Chablis », dont on se rapproche le plus possible (1).

Le cépage français avec lequel on le produit est le Beaunois ou Pinot Chardonnay, à l'exclusion de tout autre cépage.

Les propriétaires de Chablis ont d'abord lutté contre le Phylloxéra par le sulfure de carbone, injecté dans le sol ; ils ont pu ainsi prolonger la durée de leurs vignes, ce qui leur a permis de replanter une partie du vignoble avant sa disparition complète, de telle sorte qu'il n'y a pas eu de solution de continuité entre l'ancien vignoble chablaisien et le nouveau. Mais il ne fallait pas songer à vaincre l'insecte par le sulfure ; l'on dut reconstituer sur porte-greffes américains, appropriés à la dose de calcaire (Mourvèdre × Rupestris 1202, Hybrides Berlandieri, 41 B, etc.).

La fumure la plus rationnelle dans l'ensemble du vignoble consiste dans une application de fumier de ferme tous les 3 ou 4 ans et, dans l'intervalle, d'engrais chimiques : environ 400 kg. de superphosphate, 400 kg. de sylvinite riche, 100 kg. de nitrate de soude, par hectare. Si la vigne est très vigoureuse, on augmente la proportion d'engrais phosphaté, qui favorise la production du raisin et la qualité du vin et on restreint ou on supprime la fumure azotée qui, elle, pousse à la végétation, quelquefois au détriment du fruit.

Ce qui caractérise la culture de la vigne à Chablis, c'est la taille, qui donne aux souches leur structure particulière. On forme à chaque souche 3 ou 4 membres qui, comme autant de cordons permanents, s'étendent sur le sol, en descendant la pente vers la vallée. Chacun d'eux se termine par un courson à 3 ou 4 yeux, attaché à un échalas (paisseau). C'est donc une taille courte, sur charpente longue ; grâce à cette disposition de 4 coursons à 3 yeux placés aux extrémités des bras ayant de 30 centimètres à 1 m. 60 de longueur, on obtient autant de vin que de deux longs bois placés sur la souche même ; celle-ci s'épuise moins et la qualité du vin est meilleure.

La taille proprement dite est complétée pendant la végétation (mai à juillet) par l'enlèvement des bourgeons inutiles ou mal placés (épamprage, essoumachage) ; par l'accolage des pampres après l'échalas ; par l'enlèvement des bourgeons anticipés (rognages). Quant aux façons culturales, qu'on exécutait autrefois entièrement à la pioche et qui se font de plus en plus à la charrue, elles comprennent : après les vendanges, le buttage des souches, qui forme une ruelle entre deux lignes de ceps et rechausse les pieds de vigne pour les protéger contre les gelées d'hiver ; des binages, puis le débuttage ou déruellage des souches, appelée sombrage.

Les traitements insecticides et anticryptogamiques sont appliqués rigoureusement.

La vinification est particulièrement soignée. La cueillette a lieu dans des paniers et le raisin est versé dans la hotte des porteurs, puis dans des boignoires ou cuves de forme ovale, de 700 à 800 litres, placées sur des charrettes. Le raisin est exprimé au pressoir dès le soir ou le lendemain à la première heure ;

(1) Eug. Rousseaux et Georges Chappaz : Etude sur le Vignoble de Chablis. *Revue de Viticulture*, 1904.

on effectue trois serres successives, en piochant le marc après la première et la deuxième serre. Les vins de coule et de serre sont mélangés dans une même cuve, ces derniers apportant le tanin utile à la bonne conservation du vin.

Cet ensemble constitue le vin de cuvée, qui est versé dans des feuillettes neuves de 132 à 136 litres, où se fait la fermentation tumultueuse qui dure 4 ou 5 jours et se ralentit. On fait alors un premier remplissage. La fermentation se poursuit lentement et, environ 6 semaines après la mise en feuillettes, on fait un deuxième remplissage, puis, trois semaines après, un troisième et l'on ferme la bonde convenablement. En février suivant, on pratique le premier soutirage, après lequel le vin peut être livré. Si on doit le laisser vieillir, comme c'est le cas général, on lui fait subir deux soutirages chaque année, l'un au commencement de mars, l'autre en septembre ; lorsque, après la troisième année, les vins ont subi leur septième soutirage, ils sont collés, resoutirés et mis en bouteilles. Ils n'ont plus besoin de soins spéciaux, car leur conservation est parfaite.

Dans les vignobles à vin rouge, le vin est obtenu par la fermentation du raisin dans des cuves en bois ou en ciment. Le raisin est cueilli dans des paniers, lesquels sont vidés dans des hottes portées à dos d'hommes, puis versé dans des pièces défoncées, où on le foule avec un bâton fouleur ou, ce qui est mieux, à l'aide d'un petit broyeur, placé sur les pièces. On remet les fonds, on charge sur voitures, puis la vendange est conduite à la vinée et déversée dans les cuves. Elle est foulée matin et soir pendant le cours de la fermentation (cuvage), qui dure une douzaine de jours ; après quoi, le vin est décuvé et transvasé dans des feuillettes, où il passe l'hiver. Le marc est exprimé au pressoir et entassé dans des tonneaux, pour être passé ensuite à l'alambic, où l'on en tire une eau-de-vie très réputée, connue sous le nom de « marc de Bourgogne ». Le vin est soutiré au commencement de mars ; il est souvent livré à cette époque.

Nos vignerons appliquent les pratiques qui assurent la bonne conservation de leurs vins : l'ouillage ou le plein, par lequel ils maintiennent constamment pleins leurs fûts, pour éviter les inconvénients de l'accès de l'air par la vidange ; les soutirages, dont le premier est effectué dès que les premiers froids ont éclairci le vin, et qui ont pour but de le séparer de ses lies ; ils se pratiquent en mars et septembre ; les soins apportés à la vinification sont, d'ailleurs, une garantie de la bonne conservation de la récolte.

*
* *

Les différences fondamentales que présentent les régions viticoles de l'Yonne quant aux terrains, aux cépages et aux méthodes culturales, et de vinification, ont imprimé aux vins qu'elles produisent des caractères particuliers, qui les classent de la façon suivante :

Vins blancs. — Les grands vins ou vins fins sont ceux de Chablis. Voici ce qu'en disait le docteur Guyot : « Les vins de Chablis occupent un des premiers rangs parmi les vins blancs de France. Spiritueux sans que l'esprit se fasse

sentir, ils ont du corps, de la finesse et un parfum charmant ; leur blancheur et leur limpidité sont remarquables. Mais ils se distinguent surtout par leurs qualités hygiéniques et digestives et par l'excitation vive, bienveillante et pleine de lucidité qu'ils donnent à l'intelligence. Malgré la grande réputation dont ils jouissent à juste titre, et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haute encore que leur renommée. »

Cette appréciation confirme ce que disait anciennement du vin un naturaliste : « Il porte dans l'âme la vivacité et la joie, délie la langue et aiguise l'esprit. »

Quelques communes des environs (Milly, Fontenay-près-Chablis, Poinchy, Beines, Viviers, Béru, La Chapelle-Vaupelteigne, etc...) produisent en certains « climats », dans des conditions de sols, de cépages et de culture semblables, des vins qui approchent de très près le « Chablis », sans posséder cependant toutes les qualités des grands crus.

Les vins grands ordinaires proviennent de certaines communes de la vallée du Serein et tributaires. Ils présentent des caractères du « Chablis », avec des qualités plus ou moins atténuées ; ils ne gardent pas aussi bien la blancheur très légèrement verdâtre et le brillant qui caractérisent les vins fins, et n'ont pas toujours une conservation aussi bien assurée.

Le type spécial du « Lignorelles » (Lignorelles, Ligny-le-Châtel) est bouqueté, alcoolique, généralement peu acide, renfermant encore, pendant la première année, du sucre que la fermentation lente n'a pu faire disparaître ; c'est un excellent vin de primeur, très agréable à boire quand il est jeune, mais ne gagnant pas autant par le vieillissement.

Les vins blancs ordinaires, dont quelques-uns présentent assez souvent les qualités des grands ordinaires, principalement à Courgis, Saint-Bris, etc... sont des vins de consommation courante fort appréciés pour leur grande blancheur, de digestion facile, de conservation satisfaisante.

Quelques négociants fabriquent, en outre, des vins champagnisés par la méthode champenoise (« Chablis Mousseux ») décrite avec beaucoup de compétence par M. Simonnet, Président du Syndicat du Commerce en gros des vins du département de l'Yonne.

Vins rouges. — Les grands vins ou vins fins sont obtenus par le Pinot noir, le plus souvent sans mélange, principalement sur les communes d'Auxerre, Tonnerre, Epineuil, Dannemoine, Annay-la-Côte, Girolles. Ils sont alcooliques, bouquetés, veloutés ; ceux de la côte Saint-Jacques, à Joigny, forment un type spécial, léger et rosé, parce que n'ayant fermenté que 24 heures ; ceux d'Annay-la-Côte et de Girolles ont une saveur nerveuse particulière.

Les grands vins ordinaires sont produits presque exclusivement par le César ou Romain, dans les communes de Coulanges-la-Vineuse, Irancy, Vincelottes. Ils sont corsés et demandent à vieillir pour acquérir leurs qualités.

Les vins ordinaires proviennent principalement du Gamay. Ils sont fruités, agréables, peuvent être consommés immédiatement. Dans la vallée d'Aillant et dans certaines communes du Jovinien, le Franc Noir donne des vins très colorés, acides, qui conviennent particulièrement pour les coupages.

Il résulte de ce rapide aperçu sur le vignoble de l'Yonne qu'il fournit des produits très variés, de nature à satisfaire les diverses catégories de consommateurs.

Malgré les difficultés que créent, d'une part, l'augmentation des dépenses, non compensées par celle du prix du vin et, d'autre part, la pénurie de la main-d'œuvre, on peut affirmer que, fidèles à cette culture qui fut, au cours des siècles, la plus rémunératrice de toutes, nos vignerons de l'Yonne conserveront à la vigne tout leur attachement et contribueront, comme par le passé, à la bonne renommée dont jouissent à juste titre les vins de France.

EUGÈNE ROUSSEAUX,
Directeur de la Station agronomique de l'Yonne.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1928 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation de l'Algérie (H. R.). — Situation de la Bourgogne (Côte-d'Or) (J. L.). — Situation des Hautes-Pyrénées (J.-Ch. B.). — Les vendanges en République Argentine (Mac Grellet). — XVIe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles (28 juin au 1er juillet 1928). — Le Xe Congrès de l'Agriculture française. — Institut agricole de l'Université de Toulouse. — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — Ecole d'agriculture et de viticulture de la Brosse (Yonne). — Ecole d'agriculture de Pétré (Vendée). — Ecole d'Horticulture d'Objat-Voutezac (Corrèze). — Concours régional agricole de l'Est, Charleville 19 au 22 juillet 1928. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1927. — La situation du marché s'affermit, en présence des mauvaises nouvelles qui parviennent de la plupart des régions. Ici, ce sont les cyclones ou les orages à grêle qui ont dévasté le vignoble ; là, c'est le Mildiou qua apparaît dès que la température s'élève ; ailleurs, c'est la coulure qui menace. Malgré les belles sorties de grappes, signalées presque dans toutes les régions, les débuts de la végétation sont défavorables ; une récolte abondante

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
1. Octobre.....	6.993.486	6.923.515	3.587.670	4.713.891	10.586.179	12.565.272
2. Novembre...	4.317.780	5.178.065	3.866.967	4.804.346	11.230.022	12.406.818
3. Décembre...	3.737.463	4.182.396	3.523.285	3.843.490	11.011 953	12.459.305
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
4. Janvier.....	4.463.625	3.952.151	3.762.618	3.390.461	11.183.682	12.478.297
5. Février.....	4.454.283	3.968 668	3 836.866	4.061.548	11.446.256	12.556.002
6. Mars.....	3.783.576	3.731.513	3.609.973	3.682 590	11.717.691	12.703.903
7. Avril.....	3.160.716	3.114.664	3.731.228	3.809.725	11.756.085	12.486.033
8. Mai.....	2.745.677	2.439.210	3.614.402	3.586.727	11.463.398	12.204.538
Totaux.....	33.656.606	33.490.187	29.533.009	31.892.778	11.463.398	12.204.538

était pourtant ardemment désirée, surtout dans les vignobles septentrionaux, ou plusieurs mauvaises années se sont succédé, amenant le découragement et l'abandon de la culture de la vigne.

Le prix de 200 francs l'hectolitre est souvent pratiqué, pour les vins de consommation courante ; il est parfois dépassé.

Le *Journal officiel* du 13 juin indique les chiffres ci-contre.

On voit que les *sorties*, en diminution en mai 1928, comme en mai 1927, sur celles des mois d'avril précédents, deviennent supérieures à celles de 1927. Au total, avec 33.656.606 hectolitres, elles dépassent de 160.000 hectolitres celles de l'année dernière. On se souvient qu'elles étaient tombées à 1.361.878 hectolitres en juillet 1927.

La *consommation* taxée redevient, elle aussi, supérieure à celle de mai 1927, avec 3.614.402 hectolitres, chiffre un peu inférieur à celui d'avril 1928. Pour les 8 mois de l'exercice, le total de 29.533.009 hectolitres reste encore inférieur de 2.300.000 hectolitres à celui des 8 mois de 1926-1927.

Quant aux *stocks* du commerce, ils sont en baisse de 300.000 hectolitres environ, avec 11.463.398 hectolitres seulement.

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Dans notre région, la vigne est belle où les intempéries n'ont pas fait de ravages. La floraison se fait bien, elle est même terminée pour certains cépages.

On a constaté quelques attaques de Mildiou sur la grappe ; mais seulement dans les endroits bas et humides. Nous recommandons vivement, avec la température chaude, douce et un peu humide que nous subissons, de continuer les sulfatages et les poudrages avec des produits cupriques.

Ne pas négliger le soufrage de juin. Le vent du nord pourrait souffler et amener une invasion d'Oïdium.

Toujours une très grande activité dans le vignoble. Dans certaines localités, les ouvriers viticulteurs, excités par des meneurs des Bourses de travail des villes, se mettent en grève, choisissant le moment où l'on a le plus besoin de bras dans la campagne. Heureusement ces grèves sont partielles et se terminent vite.

Les greffages paraissent avoir réussi en général dans notre région.

Tous les jours, nous sommes menacés d'orages.

Les derniers marchés vinicoles ont été un peu plus animés que les précédents et les acheteurs ont donné le prix demandé par les propriétaires, c'est-à-dire 20 francs le degré pour les beaux vins.

Les négociants du dehors demandent surtout des vins de 8 à 9°.

Le prix de location des wagons-foudres a beaucoup diminué.

Il y a de la fermeté dans les cours. — E. F.

Situation de l'Algérie. — Les faits nouveaux, sur notre littoral cherchellois, sont d'abord relatifs à des dépérissements de Grand Noir (appelé ici à tort Carignan-Bouschet) greffé sur Lot. Il s'agirait du résultat d'un coup de feu en chambre chaude, auquel sont très sensibles les cépages teinturiers. L'influence du porte-greffe y serait aussi pour quelque chose ; mais ici, le Lot semble bien choisi, de préférence au 3.309. Dans ce vignoble, constitué pour moitié de Carignan sur Lot et de Grand Noir sur Lot, on constate des différences énormes, au point de vue du développement végétatif. Les Carignans, uniformes, ont une belle végétation ; les Grands Noirs présentent, à côté de pieds vigoureux, des pieds nettement rabougris, et cela dans un vignoble qui prend sa quatrième feuille.

D'une façon générale, il y a eu d'assez nombreux dépérissements cette année. On est parti de ce principe : le porte-greffes passe-partout est le Lot. Encore donne-t-il des résultats médiocres en terres riches (Oranie).

Le 150-15, le 161-49 seraient des porte-greffes intéressants, de même d'ail-

leurs que les hybrides Richter (particulièrement le R. 110) et le 416. Encore que ce dernier ne réussisse pas en terrains trop pauvres.

On condamne nettement le 420 A et le 3309. On préfère à ce dernier le 3306, moins exigeant et même le 101-14.

J'ai pu avoir un résumé de toutes ces opinions — nettement confirmées d'ailleurs dans la visite rapide que j'ai faite au vignoble de l'Institut agricole d'Algérie — la semaine dernière. Là, dans les diverses parcelles nettement délimitées et cataloguées, j'ai pu me rendre compte de la valeur relative des différents porte-greffes.

L'Eudémis serait, cette année, en régression. En première génération, alors que l'an dernier on avait trouvé 300 papillons dans les pièges-appâts, on n'en avait trouvé cette année que deux ! Toutefois la lutte semble avoir été entreprise cette année avec plus de méthode. Peut-être arrivera-t-on là à un résultat.

Le Mildiou n'a jusqu'à présent été signalé que dans quelques rares bas-fonds de la Mitidja, ou de la plaine des Issers. Les sulfatages sont malgré tout poursuivis avec énergie dans tous les domaines !

L'Altise, par contre, provoquerait cette année des dégâts plus importants. Ces dernières années, on avait signalé sa réapparition dans plusieurs vignobles, mais comme elle n'était pas dans une grande proportion et que ses dégâts étaient négligeables, on l'avait tenue comme un insecte insignifiant ! Nous en avons subi les conséquences en juillet. Trop tard pour pouvoir lutter. Aussi cette année a-t-on repris la lutte contre cet insecte au moyen des arséniates. Malgré tout, beaucoup de chenilles ont persisté et occasionnent actuellement des dégâts aux feuilles et aux grappes. — H. R.

Situation de la Bourgogne (Côte-d'Or). — Depuis nos dernières notes, des orages terribles se sont abattus sur la Côte-d'Or.

Voici un extrait du *Bien Public* du 8 juin qui donne un aperçu de l'étendue du désastre :

« Les orages. — *Nuits-Saint-Georges.* — On nous confirme que des grêlons gros comme des noix ont couvert le sol sur une épaisseur, en certains endroits, de 25 centimètres. Vignes, arbres fruitiers, cultures et jardins sont ravagés. Des carreaux et châssis ont été brisés.

. . . . . .

« A *Chambolle-Musigny*, la grêle a fort abîmé les plants fins et anéanti les vignes de plaine.

. . . . . .

« A *Longvie*, l'orage et la grêle de mercredi ont également tout ravagé ; on n'avait vu pareille tempête depuis le 30 juin 1901.

« En résumé, c'est surtout des régions est, sud-est et sud de Dijon que nous sont annoncés les dégâts les plus grands. Dans ces endroits, tous les jardins sont ravagés, les arbres dépouillés de leurs fruits ; les cultures et vignes de la plaine notamment sont quasi anéanties. »

La région de Beaune a été plus protégée.

Aucun dégât jusqu'ici dans les climats des vins blancs (Meursault et communes des environs).

Le temps est toujours pluvieux. — J. L.

Situation des Hautes-Pyrénées. — Après un hiver dont la température fut particulièrement élevée, le printemps s'annonça avec des soirées très froides qui troublèrent le départ de la végétation et empêchèrent plusieurs bourgeons d'évoluer.

Il est à remarquer en effet que certains endroits présentent actuellement des bourgeons non éclos et ne portent chacun que très peu de raisins.

Ce sont surtout les vignobles de la plaine qui ont souffert.

En coteau et surtout pour les cépages rouges, la situation est un peu meilleure.

Parmi les plants qui paraissent avoir bravé les intempéries, on signale les Hybrides « Baco » dont l'aspect est encore satisfaisant.

Mais les froids succédant à des journées torrides ont facilité le développement des maladies cryptogamiques. — E.-Ch. B.

Les vendanges en République Argentine. — La *Revue Mensuelle économique et financière* de l'Amérique du Sud du 26 mars 1928 publie les renseignements suivants sur le début des vendanges à Mendoza.

Par suite des froids exceptionnels de cet été, les raisins n'ont pas mûri aussitôt que d'habitude.

Quelques bodegueros (négociants viticulteurs) ont été assez heureux pour se procurer du raisin aux prix relativement bas de 97 fr. 20 et 102 fr. 60 les 100 kgs contre 124 fr. 20 et 129 fr. 60 le mois dernier. Les prix ont cependant varié considérablement en mars. Ils sont tombés jusqu'à 91 fr. 80 pour des raisins pris au vignoble, pour remonter ensuite, en raison de la pénurie de récolte dans certains districts.

On prévoit une récolte de 2.200.000 barils qui correspondrait à une récolte moyenne, malgré une forte tempête de grêle qui aurait causé des dégâts à environ 2.000 hectares de vignes à Rivadavia.

Au cours de l'année 1927, il a été planté 4.217 hectares de vignes. Les prix de vente chez les détaillants ont varié de 2 fr. 15 à 2 fr. 35 le litre. Les belles qualités 2 fr. 60. — Mac Grellet.

XVIe Congrès National de la Mutualité et de la Coopération agricoles (28 juin au 1er juillet 1928. — Programme des séances, réceptions et excursions. — Les séances auront lieu à la « Maison de l'Agriculture », 9, Grand'Place, Arras (sauf la séance inaugurale qui aura lieu à la Salle des Concerts, rue Ernestale, à Arras).

Jeudi 28 juin. — A 9 heures du matin, ouverture du Congrès.

Première séance, à 10 h. 1/2. — Le Crédit Agricol International ; Historique de la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel du Pas-de-Calais.

Deuxième séance, à 14 h. 1/2. — Les Associations Agricoles et les instituteurs ruraux ; Le Syndicat Agricole d'Arras ; L'Enseignement ménager dans le Pas-de-Calais ; Les Coopératives d'élevage du cheval boulonnais.

A 18 heures. — Vin d'honneur offert à la Maison de l'Agriculture par la Caisse Régionale.

A 18 h. 30. — Réception par le Conseil municipal de la Ville d'Arras à l'Hôtel de Ville provisoire.

A 20 h. 30. — Au Kursaal, Cinéma agricole.

Vendredi 29 juin. — Excursions. Visite de l'Ecole Régionale d'Agriculture ; des champs de bataille de l'Artois ; des mines ; du cimetière national de Lorette.

Samedi 30 juin. — Troisième séance, à 9 h. 1/2. — La Coopération Agricole en Algérie ; Les Coopératives d'approvisionnement et d'achats ; L'Alimentation en lait des grandes villes par les Coopératives laitières.

12 h. 30. — Banquet à l'Hôtel de l'Univers, sous la présidence de M. le Ministre de l'Agriculture.

Quatrième séance, à 15 h. 1/2. — L'application de la loi sur les Assurances sociales ; Rôle des Mutuelles agricoles ; La Mutualité agricole dans le Pas-de-Calais ; Mutualité et Contrôle hygiénique du lait.

Clôture du Congrès.

Dimanche 1er juillet. — Excursion à Paris-Plage avec visite du Concours Agricole de Montreuil.

Le Dixième Congrès de l'Agriculture Française. — Le Xe Congrès de l'Agriculture Française, tenu à Lille du 10 au 13 mai, a remporté un plein succès et aussi — la formule est préférable — il a accompli une œuvre utile. Il s'est caractérisé certainement par l'attention soutenue avec laquelle les congressistes venus de tous les points du territoire ont poursuivi l'étude de questions d'un

très grand intérêt pratique, mais d'un caractère, il faut bien l'avouer, assez rébarbatif. La comptabilité agricole, le calcul des revenus fonciers servant de base aux impôts, l'organisation des marques pour l'exportation, les problèmes des transports ne prêtaient guère aux improvisations brillantes. Elles ne pouvaient être présentées que par des rapporteurs compétents et discutées que par des praticiens au courant des questions économiques. Il est réconfortant de constater qu'une élite s'est formée dans les Associations agricoles capable d'étudier les questions les plus sévères et de les envisager avec le souci de l'intérêt général bien compris.

Nous engageons très vivement nos lecteurs à se procurer le compte rendu sténographique complet de ce Congrès (rapports, discussions, vœux) auprès de la Confédération Nationale des Associations Agricoles (C. N. A. A.), 39, rue d'Amsterdam, Paris (8e). Le prix de ce volume, d'environ 300 pages, est fixé à 15 francs l'exemplaire franco.

Institut Agricole de l'Université de Toulouse. — Les épreuves d'admission à l'Institut Agricole de l'Université de Toulouse auront lieu les 12 et 13 juillet, à la Faculté des sciences.

Adresser les demandes d'inscription accompagnées de l'extrait de naissance au Directeur, avant le 10 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fera la demande au Directeur de l'Institut Agricole à la Faculté des sciences.

Les bacheliers sont admis sans examen.

Une session a lieu également du 20 au 30 octobre.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes

Leçons et applications pratiques d'Œnologie

Une nouvelle série de Cours temporaires d'Œnologie pratique *méridionale* avec applications pourrait avoir lieu avant les vendanges à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du 2 au 12 juillet prochain, si le nombre des inscriptions fermes était suffisant.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectioner. Cet enseignement spécialisé *à la vinification, à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins* du Midi, doit intéresser tout particulièrement les dirigeants des Caves Coopératives de vinification, les négociants, les producteurs, les courtiers, etc...

Programme et règlement sur demandes, inscriptions dans l'ordre de réception de celles-ci, nombre de places limité ; se hâter par conséquent de s'inscrire ferme.

Un avis ultérieur dira si le nombre d'inscriptions est suffisant et si cette session a lieu.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse, par Auxerre (Yonne), auront lieu à Auxerre, le jeudi 9 août prochain.

Les dossiers devront être constitués avant le 1er août.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Moreau, directeur.

Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée). — L'examen d'entrée à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu dans la première quinzaine d'août 1928.

La durée des études est de 2 ans.

Les candidats doivent être âgés de 13 ans, au moins.

Des bourses et des fractions de bourse sont accordées par l'Etat, le Département de la Vendée et les départements limitrophes.

Les bourses spéciales sont réservées aux Pupilles de la Nation.

Peuvent être dispensés de l'examen, les jeunes gens qui ne sollicitent pas de bourse.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

Ecole d'Horticulture d'Objat-Voutezac (Corrèze). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu au siège de l'Ecole, fin septembre.

Les candidats doivent faire parvenir leur dossier d'inscription avant le 15 septembre.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Concours Régional Agricole de l'Est, Charleville (19 au 22 juillet 1928). — Les emplacements qui lui avaient été réservés à Mézières n'étant plus disponibles, le Concours Régional de l'Est de 1928 aura lieu à Charleville, sur les place et quai du Sépulcre et du Moulinet, du 19 au 22 juillet.

Les présentation et défilé des chevaux primés auront lieu au Vélodrome le 14 juillet.

Le programme, qui n'a subi aucune modification, comporte 180.000 francs de prix.

Les demandes d'admission, pour toutes les catégories, doivent être adressées à la Direction des Services agricoles, place Carnot, à Charleville, *avant le 12 juin, dernier délai.* Sur demande, il sera envoyé les imprimés nécessaires.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne procèdera prochainement à l'adjudication pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'Agriculture, qui lui seront nécessaires pendant le deuxième semestre 1928.

Les maisons qui sont en relations d'affaires avec le Syndicat recevront, comme d'habitude, le cahier des charges et les autres pièces de l'adjudication. Celles qui n'ont pas encore soumissionné au Syndicat et qui désireraient le faire peuvent adresser une demande à M. Blanchard, directeur, Maison de l'Agriculture, Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour de courrier.

Les soumissions devront être arrivées au Siège du Syndicat avant le 1er *juillet, dernier délai.*

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 13.800 membres et que les fournitures qui lui ont été faites, pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 28.000.000 de kilos, représentant une valeur de plus de 11.500.000 francs.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — La prochaine rentrée est fixée au 1er octobre et le concours pour les bourses aura lieu à Mâcon le 12 septembre (aucun diplôme n'est exigé). L'inscription des élèves nouveaux, payants ou boursiers, doit se faire avant le 15 août (Age : 13 à 18 ans).

L'établissement, situé près de la gare de Fontaines (grande ligne Paris-Lyon) est d'accès facile. Les études, théoriques et pratiques, ont une durée de deux ans (l'enseignement pratique comprend les diverses applications de l'électricité à l'agriculture).

S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Bibliographie

Les Traitements contre l'Eudémis et la Cochylis, par P. Viala et P. Marsais, 4e édition avec planche en couleurs. Prix franco : 8 fr. 50, aux Bureaux de la *Revue de Viticulture*, 35, boulevard Saint-Michel, Paris 5e.

Ce petit livre est un guide pratique pour la lutte contre les vers de la grappe ; il a déjà eu trois éditions successives épuisées en moins d'un an, c'est dire le grand succès qu'il a eu auprès des viticulteurs.

Les auteurs viennent de faire paraître une 4e édition, revue et considérablement augmentée par l'exposé des résultats obtenus en 1927 par l'application de leur méthode, adoptée aujourd'hui dans tout le vignoble français et étranger. Cette nouvelle édition est ornée d'une planche en couleurs représentant les diverses formes de l'Eudémis et de la Cochylis : papillons, chenilles, chrysalides, altération, etc...

La Propagande en faveur du Vin. — M. Pierre Viala, membre de l'Institut, Président du Comité scientifique de l'hygiène du Vin, vient de réunir en un petit album et sous la forme la plus attrayante (autographes et photographies) les opinions sur le Vin et sa consommation, des sommités de nos facultés de médecine.

Jamais, jusqu'à ce jour, la propagande en faveur du Vin n'avait été aussi fortement appuyée et il serait fort opportun que ce petit album, précieux pour l'hygiène publique et pour notre viticulture, fût répandu à profusion.

Cette mission de propagande ne pouvant être mieux remplie que par les intéressés eux-mêmes, ceux-ci sont présentement informés qu'ils peuvent se procurer, au prix de revient et par souscription, l'album « *Pour le Vin, pour l'Hygiène* », en s'adressant aux albums Firmin Deschamps, 26, place de la Bilange, à Saumur (Meine-et-Loire).

Prix, port en sus :

Par mille exemplaires	Fr.	770	»
Par cinq mille exemplaires		2.600	»
Par dix mille exemplaires		5.000	»

L'Office International du Vin

L'Office International du Vin vient d'éditer, sous la signature de M. Léon Douarche, une brochure de 84 pages, renfermant les textes de l'arrangement international de 1924 et des règlements intérieur et financier de l'Office, ainsi que le compte rendu in extenso des sessions du 5 décembre 1927 et des 14 et 15 mars 1928.

Cette brochure est en vente au prix de 10 francs français au siège de l'Office International du Vin, 3, rue La Bruyère, Paris 9e. Le montant du prix d'achat peut être adressé directement au compte de chèques postaux de l'Office, N° 1227-45.

En outre, à la fin de juin, paraîtra le premier numéro du bulletin mensuel de l'O. I. V. Ce bulletin, qui comportera de 32 à 64 pages, sera mis en vente au siège de l'Office au prix de 10 francs le numéro. Le prix des abonnements sera de 100 francs français.

Le bulletin comprendra les rubriques suivantes :

1° Statistiques de la production, du commerce, de la consommation, des prix du vin dans le monde ;
2° Législation mondiale sur le vin ;
3° Technique de la viti-viniculture ;
4° Extraits de la presse vinicole des divers pays ;
5° Bibliographie sur le vin et documents divers.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr.; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr.; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 15 fr. 50 à 17 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (18 juin 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 148 à 168 fr.; Vins rouges supérieurs, de 160 à 192 fr.; Costières, de 200 à 230 fr.; Vins blancs, de 10 à 12°, de 185 à 220 fr.; Rosé, 8 à 10°, de 150 à 185 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 1.100 à 1.010 fr.; trois-six de marc 86°, de 1.070 à 1.080 fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 640 à 650 fr. l'hectolitre.

Montpellier (12 juin 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7°5 à 9°, de 150 fr. à 180 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 10°5, de 166 à 200 fr, de 10 à 11°, de 190 à 205 fr. Rosé, le degré de 170 à 175 fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (15 juin). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 160 à 200 fr. Vins rosés, de 8 à 9°, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°5, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.075 fr. à 1.120 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 780 fr.: trois-six de marc 86°, 1.030 fr. à 1.050 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 625 à 630 fr. Fine Béziers 52°, 925 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 juin 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 180 à 200 fr.; de 10 à 11°, de 200 à 215 fr.; de 11 à 12°, de 215 à 230, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (9 juin). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 160 fr. à 215 fr. l'hecto suivant délai et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (16 juin). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 225 fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 360 à 380 fr. Haut-Rhin, 330 à 360 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 440 à 460 fr., Haut-Rhin, 400 à 440 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 520 à 600 Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 260 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 » et Bas-Rhin

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 170 fr. » à 172 fr. » ; orges, 120 fr. à 145 fr., escourgeons, 113 fr. à 129 fr. ; maïs, 134 fr. 00 à 137 fr. 00 ; seigle, 122 à 144 fr. ; sarrasin, 118 fr. à 119 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 126 fr. à 132 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 165 fr. 14. — Buenos-Ayres, 123 fr. 47. — Chicago, 135 fr. 59. — Sons, 74 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de » à » fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de 60 à 70 francs ; Saucisse rouge, de 75 à 85 francs ; d'Algérie, de 90 fr. à 150 fr. — Rosa, » à » fr. ; de Paris, de 120 à 160 fr. ; du Midi, de 90 à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 255 à 285 francs ; paille d'avoine, de 255 à 285 fr. paille de seigle, 255 à 285 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 147 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 140 fr. (Marseille) ; palmistes 107 fr. 50 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.100 fr. à 1.110 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 282 fr. 50 à 284 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 19 fr. 00. — Veaux, 3 fr. 00 à 14 fr. 00. — Moutons, 2 fr. 50 à 32 fr. 00. — Porcs, 10 fr. 00 à 17 fr. 00.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 120 fr. 50 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 fr. 00 à 124 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 24 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, de 340 à 350 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur**, 135 à » fr. — **Soufre trituré** 98-99 %, 115 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 550 fr. à 1.000 francs ; Amandes vertes, de 500 fr. à 800 fr. ; Bananes Canada, 110 fr. à 200 fr. — Cerises Midi, de 550 à 900 fr. — Fraises de Carpentras, de 400 à 800 fr. — Pêches du Midi, de 500 à 1.500 francs. — Tomates Algérie, de 140 à 300 fr. — Asperges, de 200 à 550 fr. les 100 kg. — Citrons Espagne, de 40 à 80 fr. le 100. — Ail, 100 à 300 francs les 100 kilogs. — Champignons, 600 à 1.300 francs. — Epinards, 80 à 150 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 150 à 450 fr. le 100. — Artichauts Espagne, 40 à 60 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 150 à 400 fr. — Poireaux, 500 à 600 fr. les 100 bottes — Oignons, 100 à 200 fr. les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 10 au samedi 16 juin 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	22 »	13 »	17. 5	4	....10....	26 »	16 »	21 »	»
Lundi.....	22 »	11 »	16. 5	»	....11....	» »	9 »	» »	2
Mardi.....	18 »	6 »	12 »	0.4	....12....	22 »	9 »	15. 5	»
Mercredi..	20 »	11 »	15. 5	»	....13....	25 »	» »	» »	1
Jeudi.....	25 »	17 »	21 »	1	....14....	27 »	16 »	21. 5	»
Vendredi..	22 »	13 »	16 »	0.6	....15....	24 »	14 »	19 »	»
Samedi....	17 »	7 »	12 »	»	....16....	20 »	10 »	15 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	28 »	13 »	20. 5	»	....10....	23 »	16 »	19. 5	»
Lundi.....	20 »	13 »	16. 5	16	....11....	23 »	12 »	17. 5	2
Mardi.....	19 »	6 »	12. 5	2	....12....	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	19 »	5 »	12 »	»	....12....	26 »	14 »	20 »	»
Jeudi.....	27 »	14 »	20. 5	0.5	....14....	26 »	14 »	20 »	»
Vendredi..	25 »	14 »	19. 5	0.1	....15....	24 »	16 »	20 »	»
Samedi....	16 »	7 »	11. 5	3	....16....	24 »	12 »	18 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	20 »	22 »	»	....10....	23 »	13 »	18 »	15
Lundi.....	22 »	10 »	16 »	43	....11....	22 »	15 »	18. 5	»
Mardi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....12....	20 »	7 »	13. 5	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	»	....13....	25 »	13 »	19 »	»
Jeudi.....	29 »	18 »	23. 5	»	....14....	29 »	15 »	22 »	0.2
Vendredi..	28 »	13 »	20. 5	0.4	....15....	20 »	11 »	15. 5	»
Samedi....	20 »	8 »	14 »	0.1	....16....	20 »	7 »	13. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	26 »	16 »	21 »	»	....10....	19 »	13 »	16 »	»
Lundi.....	27 »	12 »	19. 5	3	....11....	» »	9 »	» »	3
Mardi.....	25 »	14 »	19. 5	»	....12....	17 »	5 »	11 »	»
Mercredi..	25 »	11 »	18 »	»	....13....	21 »	10 »	15. 5	»
Jeudi.....	29 »	14 »	21. 5	»	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	26 »	14 »	20 »	»	....15....	19 »	12 »	15. 5	»
Samedi....	24 »	15 »	19. 5	»	....16....	18 »	7 »	12. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. de IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.